

Jelkice (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za jelkice:

- **100 g** bele cokolade
- **3 kašike** ulja
- **15-20 g** ekspaniranog pirinca
- **malo** elene boje za kolace

Ostalo:

- **malo** šećera u prahu
- **malo** perlica

Priprema

Ajde malo da se igramo i da se zasladimo. :) Lako ih je napraviti. Prvo napravite fišeke, velicinu odredite sami od pek papira. U šerpicu stavite izlomljenu cokoladu sa uljem. U drugu vecu šerpu stavite vodu, na šporet i stavite manju šerpicu u kojoj je cokolada. Mešajte dok se cokolada ne otopi i sve sjedini sa uljem, dodajte zelenu boju za kolace, toliko koliko želite da vam bude zeleno. Ja sam kupila šareni ekspanirani pirinac, ali može se raditi i sa belim. Pomešajte pirinac u cokoladu. Punite fišeke koje ste napravili. Složite na tacnu i stavite u frižider da se ohladi i stvrdne. Izvadite iz frižidera, skinite papir, ukasite sa perlicama ako želite i pospite sa malo šećera u prahu. :)

Savet